

Restaurant le XIX

Manger devrait être un plaisir journalier selon vos souhaits et envies du moment. Pour ce faire, nous nous appuyons :

Sur les saisons et sur des ingrédients de qualité, dont un maximum de produits suisses. Nous favorisons un menu de terminologie compréhensible pour tous ainsi qu'un choix modeste et réaliste revisité, avec un apport de nouveaux plats chaque mois.

Une équipe heureuse de vous servir et de vous accueillir dans un établissement où se crée une cuisine sans étoiles, sans guides, sans critiques, juste pour le plaisir de nos clients.



***Les tableaux qui décorent notre restaurant proviennent de la galerie Regards-Art Photo
Rue centrale 62, 3963 Crans Montana
+41 (0)27 480 21 10***

**Stéphane Colliet
Chef de Cuisine
ex-Sous-Chef du WATERSIDE INN**

Lors de votre commande, nous vous remercions de bien vouloir préciser à notre personnel toute éventuelle allergie ou restriction alimentaire.

If you have any known allergies or special dietary requirements, please advise our head-waiter so that he can guide your choice when ordering your meal

Les Hors d'œuvre / Starters

Gaspacho de concombre au yaourt à la grecque, salade de crabe au pamplemousse Cucumber gaspacho with Greek yogurt, crab and grapefruit salad	CHF 19
Terrine de pâté de campagne comme la faisait notre grand-père et pain grillé Grandad's homemade terrine of pâté de campagne served with toasted bread	CHF 17
Gaspacho de tomates, filet de maquereau mariné Tomato gazpacho served with marinated mackerel	CHF 19
Escargots de Bourgogne au beurre persillé (15min) Burgundy snails with garlic and parsley butter	La douzaine CHF 20 La demi-douzaine CHF 12

Les Salades / Salads

Salade verte Green salad	Petite CHF 7 Grande CHF 12
Salade César au suprême de poulet, sauce au parmesan et estragon Chicken breast Cesar salad served with Parmesan sauce and tarragon	CHF 23
(V)Salade croustillante de chèvre chaud au miel et romarin Crispy goat cheese salad with honey and rosemary	CHF 21
Salade de saumon fumé aux agrumes Smoked salmon salad with citrus	CHF 24

Plat principal / Main course

Assiette du pêcheur façon bouillabaisse accompagnée de croûtons et sa rouille Fish lightly cooked in bouillabaisse style soup served with croutons et rouille	CHF 39
Filet de bar en croûte d'algues, légumes d'été sauce vierge Filet of seabass with seaweed crust, virgin sauce and seasonal vegetable	CHF 36
Fish and chips, purée de petits pois, sauce tartare comme en Angleterre Fish and chips, mushy peas, tartar sauce like in England	CHF 33
Entrecôte parisienne "fitness" juste grillée, grosse salade mêlée Rib eye steak Parisienne "fitness" just grilled, mix salad	CHF 36
Sauté d'agneau comme un navarin légumes d'été Braised lamb with seasonal vegetables	CHF 35
Cordon bleu "valaisan" au poulet, pommes frites et salade Homemade chicken "cordon bleu", French fries and salad	CHF 31
Steak tartare 180g coupé au couteau et assaisonné par nos soins 180gr knife-cut steak tartar served with house seasoning	CHF 38

Les fromages ou Les Desserts / Cheese Selection or Desserts

Tierce de fromages Suisses et Français, servis avec un chutney A trio of Swiss and French cheeses, served with chutney	CHF 12
Tarte au citron Lemon tart	CHF 8
Mousse au chocolat Valrhona 70%, tuile aux amandes Chocolate mousse Valrhona 70%, served with almond tuile	CHF 12
Ile flottante façon œufs à la neige sur lit de crème anglaise vanille Floating Island on a bed of vanilla custard	CHF 12
Salade de fraises à la menthe fraîche et chantilly Strawberry salad with fresh mint and chantilly	CHF 12
Glaces du jour (3 boules) 3 scoops of "Ice creams of the day"	CHF 12
Café / Coffee	CHF 3,80
Thé ou infusion au choix / Tea or herbal infusion	CHF 4,50

(V) PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH

Toutes nos préparations, plats cuisinés et desserts sont préparés sur place par nos cuisiniers et les pains sont fournis par la maison Taillens

Origine des viandes / *Origin of meats: Bœuf, Poulet: Suisse - agneau: Australie*

Origine des poissons / *Origin of fish: Saumon: Norvège - Bar: Grèce - Aiglefin, Maquereau: France*